04/2010

Mod:C6GA11-SP

Production code:BC6SA77

Diamond
catering equipment

ITALIANO ..... **pagina 2 - 10**
ENGLISH ..... **page 11 - 19**
FRANÇAIS ..... **page 20 - 28**
DEUTSCH ..... **Seite 29 - 34**
ESPAÑOL ..... **página 35 - 42**

INDICE

CAPITOLO	*DESCRIZIONE*	*PAGINA*
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Tabella I: Piani di cottura a gas Categoria II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Informazioni riguardanti i piani di cottura a gas	5
2.2	Leggi, norme, e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Montaggio apparecchiature top su base o supporto a sbalzo	6
2.6	Collegamento all'impianto del gas	6
2.7	Controlli	6
2.8	Introduzione all'utente	7
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	8
3.1	Piano di cottura	8
4.	Istruzioni per l'utente	9
5.	Sostituzione dei componenti più importanti	9
6.	Manutenzione e pulizia	10
TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437-EN 203-1-2-3		43
	DATI TECNICI	44
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE	56

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas ed elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione

PROVVEDIMENTI NEL CASO IN CUI L'APPARECCHIATURA NON VENGA USATA PER MOLTO TEMPO.
Dopo aver pulito bene l'apparecchiatura, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.

IL TIPO DI UGELLO INDICATO NELLE TABELLE È FRUTTO DI SEVERE PROVE DI LABORATORIO PER CUI UNA SOSTITUZIONE CON ALTRO DIFFERENTE, OLTRE CHE FAR CADERE OGNI GARANZIA NON PORTA NESSUN MIGLIORAMENTO NELLE PRESTAZIONI O NEL MONTAGGIO DI UGELLI.

IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE NORME CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DA PARTE DEL TECNICO ADDETTO ALL'INSTALLAZIONE, LA DITTA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ ED OGNI EVENTUALE INCIDENTE O ANOMALIA CAUSATO DALLE SUDDETTE INOSSERVANZE NON POTRÀ ESSERE IMPUTATO ALLA STESSA.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1. DATI TECNICI

1.1 TABELLA I: PIANI DI COTTURA A GAS CATEGORIA II (GAS METANO e G.P.L.)

MODELLO		C4GA7-SP	C6GA11-SP
Dimensioni esterne	Tipo	A1	A1
Larghezza	mm	700	1100
Profondità	mm	735	735
Altezza	mm	850	850
Altezza massima	mm	930	930
Attacco gas	"A"	1/2"	1/2"
N° Bruciatori e Portata termica			
Piccolo (1)	3,5 kW	2	3
Medio (1)	6,0 kW	2	3
Portata termica nom. totale	kW	19	28,5
Consumo gas (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1498-1476	2248-2214
Metano H-G20	m^3/h	2,01	3,02
Metano L-G25	m^3/h	2,34	3,51
Assorbimento *	kW	-	-
Peso netto	kg	-	-
(1) Compreso la portata termica del pilota ca. 200 W			

* Tensione: 1N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA

portante in acciaio inox di AISI304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

PIANO DI COTTURA

PIANO DI LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL)

BRUCIATORI in ghisa cromata o smaltata (RAL) spartifiamma in ottone a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PIANI DI COTTURA A GAS

Questo libretto è valido per i Piani di Cottura del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido GPL).
Vedere tabelle dati tecnici 1.1.
La targhetta secondo le norme EN437 e EN203-1-2 si trova sul retro e all'interno.

Esempio di Targhetta Italia:
Pe = Pressione a monte
Pi = Pressione all'ugello

				Mod.			
				Matr.N°			
V		Hz		kW		Type tipo	
	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar

	PT	AL-MK-NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50	mbar

∑Qn (Hi)	KW	G20	m^3/h	G30	Kg/h	
		G25	m^3/h	G31	Kg/h	

2.2 LEGGI, NORME, E DIRETTIVE TECNICHE

Durante l'installazione sono da osservare le seguenti vigenti prescrizioni:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche
- Norme "Installazione impianti a gas"
- Norme "Installazione impianti elettrici"
- La regolazione dell'ente erogatore energia elettrica
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione
- Norme igieniche.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente aerazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno $2 m^3/h \cdot kW$ P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI-CIG 8723, legge N° 46 del 05.03.1990 e D.M. N°74 del 12.04.1996

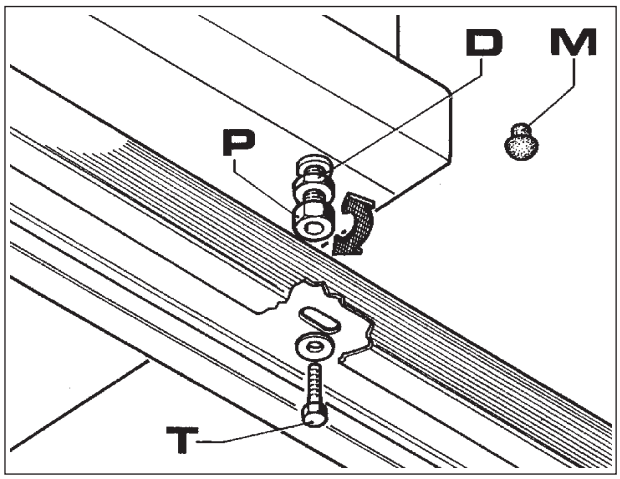
2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali deve essere minimo di 10 cm , nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi di gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.



2.6 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar

* **N.B.: L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con appositi strumenti o acqua saponata.

SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE APPARECCHIO DI TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno $2m^3/h$ kW P.T. (portata termica).
Controllare l'aerazione della cucina che deve essere secondo le norme in vigore.

COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o sulla targhetta.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B.: I nomi degli ugelli "2H" e "3+" sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G20-20 mbar
3+ = G30-29 mbar e/o G31-37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere fig. 4), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di GPL.

Attenzione: se la pressione "dinamica" del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; l'installatore deve comunicare all'azienda del gas la pressione in rete è troppo bassa. (G20 o G25).

N.B.: se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G20-22mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per gestire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. G20-25mbar avvertire l'azienda del gas. Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.7 CONTROLLI

CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe) fig.1

La pressione viene misurata con un manometro 0÷80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione fig. 1 si trova sulla rampa gas G1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione "dinamica" a monte.

Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (Pi) fig. 2

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (fig. 2)

La gomma al silicone è adatta per alte temperature ma va protetta con carta stagnola.

CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere cap. 3) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato. La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II .

REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minima giusta, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass "calibrata" avvitata a fondo secondo la Tabella II. Accendere il bruciatore come descritto nel cap. 5 "Istruzioni per l'utente" in posizione massima ( ), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione di minima ( ).

CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

- Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.
- Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazione della Tabelle II
- Controllare se l'impianto a gas GPL ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.
- Vedere anche la pubblicazione "Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas GPL".

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhettina adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.8 INTRODUZIONE ALL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso del Piano di cottura all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3.TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

3.1 PIANO DI COTTURA

- Togliere le griglie, spartifiamma e il corpo bruciatore.
- Togliere le manopole
- Smontare il frontalino

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA

Sostituire l'ugello (fig. 2 pos. 2) del bruciatore (chiave del 12) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA DI PLACCA

- Smontare le due piastrine di bloccaggio (fig. 3 pos. 3) con una chiave a brugola di 4 mm
- Sollevare la testa del bruciatore pilota (fig. 3 pos. 5).
- Sostituire l'ugello (fig. 3 pos. 4) del bruciatore pilota usando la chiave del 5 con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II.
- Prima di montare la testa (fig. 3 pos. 5) regolare l'aria primaria girando il suo regolatore (fig. 3 pos. 6).
- Accendere il pilota e controllare la lunghezza e la qualità della fiamma che deve essere non troppo fiacca ma neanche troppo tesa e lunga circa 20 mm , staccandosi quasi dalla testa ma senza provocare una punta gialla. (Gas GPL)

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO "BY-PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (fig. 2 pos. 1) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II .
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale. Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima ( ) alla posizione minima ( ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

- Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (fig. 7) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✶) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota con una scintilla. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilasci, la fiammella del pilota deve rimanere accese, se ciò non avvenisse ripetere l'operazione.

  Per accendere il bruciatore ruotare la manopola in posizione (🔥) per il massimo ed in posizione (🔥) per il minimo. Per spegnere completamente i bruciatori, portare la manopola in posizione (0).

RECIPIENTI CONSIGLIATI

Tipo di bruciatore	6 KW	3,5 KW
Diametro min. consigliato	220 mm	200 mm
Diametro max consigliato	380 mm	300 mm

NOTA: Sul bruciatore piccolo è possibile usufruire di una griglia di riduzione.

5. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Da effettuarsi solo da un "Centro Assistenza Autorizzato"!!!
Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata
- togliere la manopola
- smontare il frontalino
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

a) Termocoppia bruciatore piano di lavoro (fig. 3)

- smontare il dado (7) con una chiave del 8
- smontare il dado (fig. 2 pos. 3) con una chiave del 9
- montare una nuova termocoppia dello stesso tipo seguendo l'ordine inverso di smontaggio

b) Rubinetto piano di lavoro (fig. 2)

- smontare il dado (3) con una chiave del 9
- smontare tutti gli attacchi gas (4-5-6)
- montare un nuovo rubinetto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

N.B.: controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PARTI SMALTATE

Per mantenere a lungo la lucentezza delle parti smaltate è necessario pulirle frequentemente con acqua tiepida. Non permettere che l'aceto, il caffé, il latte, l'acqua salina, il succo di limone, e di pomodoro rimangano per lungo tempo a contatto con la superficie smaltata.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene ottenuta mediante ripassatura periodica, con POLISH liquido, un prodotto reperibile ovunque.

INDEX

CHAPTER	*DESCRIPTION*	*PAGE*
	General remarks	12
1.	**Technical data**	**13**
1.1	Table I: Gas cooktops, Category II (Natural gas and L.P.G.)	13
1.2	Technical characteristics	13
2.	**Installation instructions**	**14**
2.1	Information about gas cooktops	14
2.2	Laws, regulations and technical directives to be complied with	14
2.3	Installation place	14
2.4	Positioning	14
2.5	Mounting the top units on a base or an extending support	15
2.6	Gas system connection	15
2.7	Checks	15
2.8	Introduction to users	16
3.	**Transformation to operate with other gas type**	**17**
3.1	Cooktop	17
4.	**Instructions to user**	**17**
5.	**Replacing important components**	**19**
6.	**Maintenance and cleaning**	**19**
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	43
	TECHNICAL DATA	44
	INSTALLATION DIAGRAM	56

GENERAL REMARKS

- Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressely built for; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively a technical service centre authorised by the manufacturer, and ask for original spare parts only.
- The non-compliance of the above can compromise unit safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

Do not wash the equipment with direct high-pressure water jets

MEASURES TO BE TAKEN WHEN THE EQUIPMENT IS NOT USED FOR A LONG TIME.
After cleaning the equipment well, wipe thoroughly all the steel surfaces with a cloth slightly soaked in Vaseline oil and apply a thin protective coat.

THE TYPE OF NOZZLE INDICATED IN THE TABLES IS THE RESULT OF STRICT LABORATORY EXPERIMENTS: REPLACING IT WITH A DIFFERENT ONE, APART FROM MAKING THE GUARANTEE VOID, DOES NOT IMPROVE THE PERFORMANCES OR THE ASSEMBLY OF WRONG NOZZLES.

IN CASE OF NON-COMPLIANCE WITH THE INDICATIONS CONTAINED IN THE PRESENT MANUAL, BOTH ON THE USER'S PART AND ON THE INSTALLING TECHNICIAN'S PART, THE MANUFACTURER DECLINES ANY ESPONSIBILITY, AND ANY POSSIBLE ACCIDENT OR FAULT CAUSED BY THE ABOVE MENTIONED NON-COMPLIANCES WILL NOT BE IMPUTABLE TO THE MANUFACTURER.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY RESPONSIBILITY FOR ANY IMPRECISIONS APPEARING ON THE PRESENT BOOKLET, ASCRIBABLE TO TRANSCRIPTION OR PRINTING ERRORS. FURTHERMORE, THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY MODIFICATIONS TO THE PRODUCT DEEMED USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT PREJUDICING ITS ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

1. TECHNICAL DATA

1.1 TABLE I: GAS COOKTOPS, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODELLO		C4GA7-SP	C6GA11-SP
External dimensions	Type	A1	A1
Width	mm	700	1100
Depht	mm	735	735
Height	mm	850	850
Maximum Height	mm	930	930
Gas Connection	"A"	1/2"	1/2"
Burners No. and Thermal Capacity			
Small (1)	3,5 kW	2	3
Medium (1)	6,0 kW	2	3
Total nominal thermal capacity	kW	19	28,5
Gas consumption (15 °C)	g/h	1498-1476	2248-2214
Natural Gas H-G20	m^3/h	2,01	3,02
Natural Gas L-G25	m^3/h	2,34	3,51
Absorption *	kW	-	-
Net Weight	kg	-	-
(1) Including the pilot's thermal capacity approx. 200W			

* Voltage: 1 N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE
Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

COOKTOP
TOP in stainless steel AISI 304 seal tight.
GRILLS in porcelained cast iron, high-temperature resistant.
BURNERS in chromate, enameled (RAL) cast iron, flame-spreader made of brass with stabilised fire, ignition by pilot flame, fixed nozzles for various types of gas.
GAS COCKS in pressed brass, supplied with safety valve and thermocouple for automatic interruption of gas flow in case of accidental pilot extinguishment.
CONTROL KNOBS in heat-insulated material.

*** N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**

- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with special instruments or with soapy water

DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS UNDER A DRAFT HOOD. TYPE A1 UNIT.

The gas unit should be installed under a draft hood whose system ought to have characteristics complying with Regulations. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr l kW T.C. (T.C.= Thermal Capacity).
Check kitchen aeration: it should be in compliance with law in force.

HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply. Indication shown on packing and/or the label of the unit.
If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.
See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for

				Mod.			
				Matr.N°			
V		Hz		kW		Type tipo	
	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar

	PT	AL-MK-NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50	mbar

∑Qn (Hi)	KW	G20	m^3/h	G30	Kg/h
		G25	m^3/h	G31	Kg/h

the main burner.
N.B.: The names of nozzles “2H” and “3+” are shown on the left side of Table II.
2H = G20 - 20mbar
3+ = G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure.
In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!
Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air (see Fig. 3), the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas’ “dynamic” pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B.: Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 - 22 mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 - 25mbar, notify the gas Company.
Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.7 CHECKS

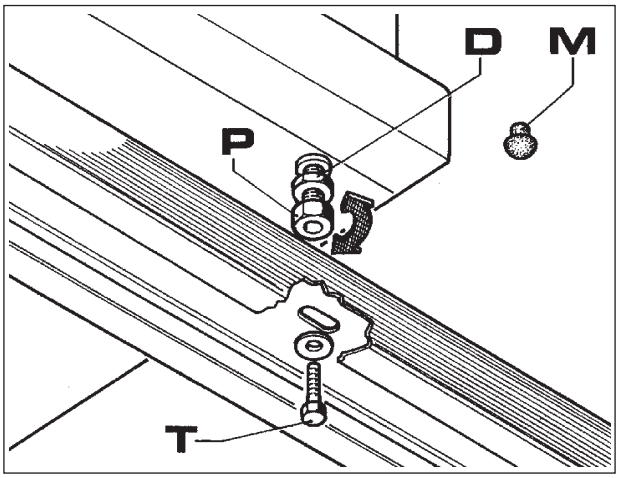
INCOMING PRESSURE CHECK (Pe) Fig. 1

Pressure is measured with a manometer 0 ÷ 80mbar (precision at least 0.1mbar).
The pressure socket Fig. 1 is located on the G 1/2” gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner (Fig. 3 position 4) and take the incoming “dynamic” pressure. Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

NOZZLE PRESSURE CHECK

The pressure intake is over the nozzle (Fig. 2).
The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

Installation and any transformation for using other types of gas, must be performed by qualified technicians according to the law in force.



See technical data tables: 1.1.

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 80°C and must be fireproof.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS COOKTOPS

This manual applies to our Gas Cooktops, Type A_1, Category II (Natural Gas and L.P.G.).
See table 1.1.

The label according to EN437 and EN203-1-2, is located:

a) on the Top units, at back or inside.

Example for Italy label: Category II 2H3÷

Pe= Incoming Pressure
Pi= Nozzle Pressure

2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the “Installation of gas equipment”
- Instructions for the “Installation of electrical equipment”
- Prescriptions by the Electrical Supply Company
- Hygienic regulations.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr l kW T.C. (Thermal Capacity).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.5 MOUNTING THE TOP UNITS ON A BASE OR AN EXTENDING SUPPORT

All Top units are supplied with height-adjustable feet (P):

- When the unit is to be placed free on a table or a surface, tighten or loosen the feet (P) as shown in the illustration till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. To prevent slipping, insert the rubber plugs (M) into the feet’s lower holes.
- When the unit is to be fixed to a base or an extending support, adjust the feet (P) till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. Subsequently fasten from beneath by way of M5 screws (T) and respective washers, screwing them into the feet as shown in the illustration.

2.6 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1)
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.

CHECKING THE "GENERAL" THERMAL CAPACITY

Any transformation for another type of gas (see Ch. 3) should be performed by an authorised fitter or assistant. The thermal capacity to be checked could be:
- the nominal thermal capacity shown on the data label
- the maximum thermal capacity in the maximum position
- the minimum thermal capacity in the minimum position.

First of all, check whether the unity is already fitted for gas main and pressure; in case of transformation for operating with other gas type, carefully check the nozzles markings, the idle screw and bypass referring to the Table II Injectors.

ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the "calibrated" bypass idle screw firmly tightened in accordance with Table II Injectors.

Ignite the burner according to Chapter 6 "Instructions to Users" in the maximum position ( ); after approx. 5 minutes of pre-heating, turn knob to the minimum position ( ).

LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.
Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.
Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient. See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker, to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated

2.8 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use to the user by consulting the manual, and illustrate any changes.
Leave the manual in the user's hands and explain the he/she should use it for further reference.

3.1 COOKTOP

3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

- Remove the grills, the flame-spreader and the burning assembly
- Remove the knobs
- Remove the front panel.

REPLACING THE WORKTOP BURNER NOZZLE

Using a size-12 spanner, replace the burner nozzle (Fig.2 position 2) with one corresponding to the type of gas selected, following Table II Injectors

REPLACING THE WORKTOP PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the two blocking dies (Fig.3 position 4) with a 4mm Allen-key.
- Lift the pilot burner's head (Fig.3 position 5).
- Using a size-5 spanner, replace the nozzle (Fig.3 position 4) of the pilot burner with one corresponding to the type of gas selected and following Table II Injectors
- Before installing the head (Fig. 3 position 5), adjust the primary air by turning its regulator (Fig. 3 position 6). Ignite the pilot and check the flame's length and quality, which should not be too weak nor too thin, but approx. 20mm long, almost detached from the head and without a yellow tip (L.P.G. gas).

REPLACING THE IDLE SCREW; BYPASS

- Replace the minimum thermal capacity screw, bypass (Fig. 2 position 1)) with one corresponding to the gas type chosen, and complying with Table II Injectors
- The thermal capacity in the minimum position should be approx. 30% of the nominal thermal capacity. When you turn the fast knob from the maximum position ( ) to the minimum position ( ), the burner should not go off nor return.

IGNITING THE PILOT BURNER (COOKTOP)

4. INSTRUCTIONS TO USER

To ignite the plaque pilot, press the knob (Fig. 7) turning it to the left to reach the symbol ( ); having reached this position, press the knob deeply down and ignite the pilot. Keep the knob pressed for approx. 20 seconds; when released, the pilot flame should stay on. Should it go off, repeat the ignition operation. To ignite the burner, turn the knob to position ( ) for the maximum, and to position ( ) for the minimum. To shut off the burners completely, bring the knob to position (0).

RECOMMENDED CONTAINERS

Type of burner	6 KW	3,5 KW
Recommended minimum diameter	220 mm	200 mm
Recommended maximum diameter	380 mm	300 mm

NOTE: A reduction grill can be used on the small burner.

5. REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings.

REPLACING COMPONENTS

To be performed exclusively by an "Authorised Service Centre"!
In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply inlet valve;
- Remove the knobs;
- Disassemble the front panel;
- Possibly remove the grills, the flame-spreaders and the burners.

Now you can replace the more important components.

A) Worktop burner thermocouple (Fig. 3)

- unscrew the nut (7) with a size-8 spanner
- unscrew the nut (Fig. 2 position 3) with a size-9 spanner
- install a new thermocouple of the same type, following the opposite assembling order.

B) Worktop burner cock (Fig. 2)

- unscrew the nut (3) with a size-9 spanner;
- disassemble all the gas connections (4-5-6);
- install the new cock following the reverse order of assembling;
- Pay attention to the bypass! Replace or invert the bypass idle screw.

N.B.: Check for gas leaks with bubble soap: sealing must be perfect.

6. MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

IMPORTANT
After using detergents, rinse the plate and switch it on for a few seconds to let it dry. Periodically cover it with a film of oil or similar product for protection. This way the plate will always be just as new.

STAINLESS STEEL PARTS
The stainless steel parts too must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.
The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

INDEX

CHAPITRE	*DESCRIPTION*	*PAGE*
	Instructions generales	20
1.	**Donnees techniques**	**21**
1.1	Tableau I : Tables de cuisson au gaz Categorie I (Gaz methanE et G.P.L.)	21
1.2	Caracteristiques techniques	21
2.	**Instructions pour l'installation**	**22**
2.1	Plaquette d'identification de la table de cuisson au gaz	22
2.2	Legislation a respecter	22
2.3	Lieu d'installation	22
2.4	Mise en place	22
2.5	Montage des plaques sur une base ou un support (voir figure ci-contre)	23
2.6	Raccordement a l'installation du gaz	23
2.7	Controles	23
2.8	Informations de l'usager	24
3.	**Transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz**	**25**
3.1	Table de cuisson	25
4.	**Instructions pour l'usager**	**25**
5.	**Changement des composants plus importants**	**26**
6.	**Entretien et nettoyage**	**26**
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS	43
	DONNEES TECNIQUES	44
	SCHEMAS D'INSTALLATION	54

INSTRUCTIONS GENERALES

- Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets haute pression.

MESURES À PRENDRE EN PRÉVISION D'UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ
Nettoyer à fond tout l'appareil et passer un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à appliquer un voile protecteur.

LE TYPE DE BUSE INDIQUÉ DANS LES TABLEAUX EST LE FRUIT DE TESTS RIGOUREUX EN LABORATOIRE. UN ÉVENTUEL REMPLACEMENT PAR UN AUTRE TYPE DE BUSE FERAIT DÉCHOIR TOUT DROIT À LA GARANTIE ET N'APPORTERAIT AUCUNE AMÉLIORATION DES PERFORMANCES OU DU MONTAGE DES BUSES NON CORRECTES.

EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE, AUSSI BIEN DE LA PART DE L'USAGER QUE DE L'INSTALLATEUR, LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉGÂTS À DES PERSONNES OU À DES BIENS DÉRIVANTS DE CE NON RESPECT.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LES CONSÉQUENCES IMPUTABLES À D'ÉVENTUELLES INEXACTITUDES DUES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RÉSERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NÉCESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN ALTÉRER LES CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES.

1. DONNEES TECHNIQUES

1.1 TABLEAU 1 : TABLES DE CUISSON AU GAZ CATEGORIE I (GAZ METHANE et G.P.L.)

MODELLO		C4GA7-SP	C6GA11-SP
Dimensions externes	Type	A1	A1
Largeur	mm	700	1100
Profondeur	mm	735	735
Hauteur	mm	850	850
Hauteur maximum	mm	930	930
Raccordement gaz	"A"	1/2"	1/2"
Qté brûleur et débit thermique nominal			
Petit (1)	3,5 kW	2	3
Moyen (1)	6,0 kW	2	3
Débit thermique nominal total	kW	19	28,5
Consommation gaz (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1498-1476	2248-2214
Méthane H-G20	m^3/h	2,01	3,02
Méthane L-G25	m^3/h	2,34	3,51
Absorption *	kW	-	-
Poids net	kg	-	-
(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200W environ			

* Tension: 1N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE
La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.

TABLE DE CUISSON
TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.

GRILLES en fonte vitrifiée adaptée aux hautes températures (RAL).

BRULEURS en fonte chromée, émaillée (RAL), chapeaux des brûleurs en laiton à flamme stabilisée, allumage par veilleuse, gicleurs fixes pour les différents types de gaz.

ROBINETS en laiton étampé, équipés de vanne de sécurité avec thermocouple pour l'interruption automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la veilleuse. Réglage de la flamme entre minimum et maximum.

Les **MANETTES DES ROBINETS** sont en matériau athermique.

2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DE LA TABLE DE CUISSON AU GAZ SERIE

Cette notice concerne la Table de Cuisson des type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

Conformément aux normes EN437 et EN 203 1-2ère partie, la plaquette d'identification se trouve: à l'arrière ou à l'intérieur.

Exemple de la plaquette italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont
Pi = pression au gicleur

Mod.
Matr.N°

V	Hz	kW		Type tipo	

	IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU	
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar

	PT	AL-MK-NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50	mbar

∑Qn (Hi)		KW	G20	m³/h	G30	Kg/h
			G25	m³/h	G31	Kg/h

gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 - 20 mbar

3+ = G30 - 29 mbar et/ou G 31 - 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 - 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 - 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.7 CONTROLES

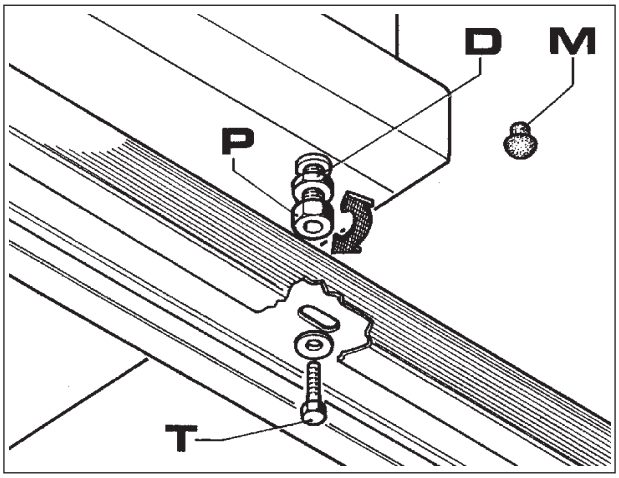
CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (Pe) Fig. 1

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes sur les "Installations électriques".
- Réglementation de la compagnie distributrice d'électricité.
- Normes d'hygiène



2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécutité en vigueur dans le pays d'installation.

2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 MONTAGE DES PLAQUES SUR UNE BASE OU UN SUPPORT (voir figure ci-contre)

Toutes les plaques sont équipées de pieds réglables en hauteur (P) :

- Si l'appareil est installé simplement sur une table, vissez ou dévissez les pieds (P) comme illustré sur la figure ci-contre, jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Pour empêcher qu'ils ne glissent, enfilez les tampons en caoutchouc (M) dans les trous inférieurs des pieds.
- Si l'appareil doit être encastré dans une base ou un support, réglez les pieds (P) comme illustré sur la figure jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Fixez ensuite les pieds par en-dessous à travers les vis M5 (T) et la rondelle.comme illustré dans la Fig. 8.

2.6 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1).
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.

*** N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec des instruments prévus à cet effet ou de l'eau savonneuse.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREIL DE TYPE A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m^3/h • kW Débit thermique.

L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le

Le raccord de pression Fig. 1 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 3 poste 4) et relevez la pression "dynamique" en amont.
Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).
Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (pi) Fig. 2
Le raccordement pour la pression se trouve au-dessus du porte-gicleur (Fig. 2).
Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

CONTROLE DU DEBIT THERMIQUE "GENERAL"
Une transformation éventuelle pour le fonctionnement avec un autre type de gaz (voir Chapitre 4) doit être exécutée par un installateur ou un assistant autorisé. Le débit thermique à contrôler peut être :

- le débit thermique nominal reporté sur la plaquette
- le débit thermique maximum en position maximum
- le débit thermique minimum en position minimum.

Contrôlez avant tout que l'appareil est déjà prédisposé pour le gaz et la pression distribués dans le réseau. En cas de transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz, contrôlez bien le marquage des gicleurs, la vis du minimum avec les indications reportées dans le Tableau II.

REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM
Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibrée" selon le tableau II.

Allumez le brûleur comme indiqué dans le chapitre 6 "Instructions pour l'usager" en position maximum ( ), après 15 minutes de préchauffage, tournez le bouton en position de minimum ( ).

CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE
- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L.".

CONTROLE DU FONCTIONNEMENT
- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz età uelle pression l'appareil a été réglé.

2.8 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de l'appareil à l'usager en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Remettez lui un exemplaire en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

3. TRANSFORMATION AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ

3.1 TABLE DE CUISSON

- Enlevez les grilles, le chapeau et le corps du brûleur.
- Enlevez les manettes.
- Démontez la façade.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DE LA TABLE DE CUISSON
A l'aide d'une clé de 12, dévissez le gicleur (fig. 2 poste 2) du support et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE DE LA TABLE DE CUISSON
- Démontez les deux plaquettes de blocage (Fig. 3 poste 4) avec une clé à six pans de 4 mm.
- Soulevez la tête de la veilleuse (Fig. 3 poste 5).
- A l'aide d'une clé de 5, dévissez le gicleur de la veilleuse (fig. 3 poste 4) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.
- Avant de monter la tête (Fig. 3 poste 5), réglez l'air en tournant son régulateur (fig. 3 poste 6). Allumez la veilleuse et contrôlez la longueur et la qualité de la flamme qui ne doit être ni trop basse ni trop haute et longue de 20 mm environ, en se détachant presque de la tête mais sans provoquer une pointe jaune (Gaz G.P.L.).

CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM BY-PASS
- Changez la vis du débit thermique minimum, by-pass (Fig. 2 poste 1) et remplacez-la par une autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.
- Le débit thermique en position de minimum doit être égal à 30% environ du débit thermique nominal. En tournant rapidement la manette de la position maximum ( ) à la position minimum ( ), le brûleur ne doit pas s'éteindre.

4. INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

ALLUMAGE DU BRULEUR DU PLAN DE CUISSON

- Pour allumer le brûleur du plan de cuisson, appuyez sur la manette (Fig. 7) et tournez-la à gauche sur le symbole . Appuyez à fond et allumez la veilleuse. Continuez à appuyer sur la manette pendant 20 secondes au bout desquelles la petite flamme devrait rester allumée. Si elle devait s'éteindre, répétez l'opération.

Pour allumer le brûleur, tournez la manette sur ( ) pour le maximum et sur ( ) pour le minimum. Pour éteindre complètement les brûleurs, positionnez la manette sur ( ).

RÉCIPIENTS RECOMMANDÉS

Type de bruleur	6 KW	3,5 KW
Diametré min conseille	220 mm	200 mm
Diametré max conseille	380 mm	300 mm

NOTE: Il est possible de monter une grille de réduction sur le petit brûleur.

5. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS
Attention ! Pour les réparations s'adresser seulement à un centre de service après-vente agréé.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, il faut d'abord :

- fermer l'arrivée du gaz
- enlever les manettes
- démonter la façade
- enlever éventuellement les grilles, les chapons de brûleurs et les brûleurs.

Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Thermocouple brûleur plan de travail (Fig. 3)

- à l'aide d'une clé de 8, dévissez la vis (7),
- avec une clé de 9, dévissez l'écrou (Fig. 2 pos. 3).
- montez le nouveau thermocouple, et remontez le tout en sens inverse.

B) Robinet brûleur plan de travail

- avec un clé de 9, dévissez l'écrou (3),
- demontez toutes les fixations du gaz (4,5,6)
- montez le nouveau robinet, et remontez le tout en sens inverse.
- attention au by-pass ! Remplacez ou inversez la vis de minimum by-pass

N.B.: Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz en faisant un test avec de l'eau savonneuse

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

IMPORTANT
Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants.
Etalezpériodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.
La plaque sera toujours comme neuve.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.

  La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	*BESCHREIBUNG*	*SEITE*
	Allgemeinehinweise	28
1.	**Technische Daten**	**29**
1.1	Tabelle I: Gaskochstellen Kategorie II (Methan Und Flüssiggas)	29
1.2	Technische Eigenschaften	29
2.	**Installationsanleitungen**	**30**
2.1	Informationen Über Die Gaskochfelder	30
2.2	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	30
2.3	Installationsort	30
2.4	Aufstellung	30
2.5	Montage Von Top-geräten Auf Untergestellen Oder Kragstrukturen	31
2.6	Anschluss An Die Gasanlage	31
2.7	Kontrolle	31
2.8	Vorbereitung Des Verwenders	32
3.	**Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart**	**33**
3.1	Kochfeld	33
4.	**Anweisungen An Den Verwender**	**33**
5.	**Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile**	**34**
6.	**Wartung Und Reinigung**	**34**
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2	43
	TECNISHE DATE	44
	INSTALLATIONSPLÄNE	56

ALLGEMEINEHINWEISE

- Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muß als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

Das Gerät nicht mit einem direktem Hochdruck-Wasserstrahl waschen.

MASSNAHMEN IM FALLE EINES LÄNGEREN GERÄTESTILLSTANDS.
Nachdem das Gerät gut gereinigt wurde, ein leicht mit Vaselineöl getränktes Tuch energisch über die gesamte Stahlfläche wischen, um einen Schutzfilm aufzutragen.

DER IN DEN TABELLEN ANGEFÜHRTE DÜSENTYP IST DAS ERGEBNIS STRENGER LABORTESTS. EINE AUSWECHSLUNG DURCH ANDERSARTIGE DÜSENTYPEN BEWIRKT DAHER NICHT NUR DAS UNWIRKSAMWERDEN JEDER GARANTIE, SONDERN FÜHRT ZU KEINERLEI VERBESSERUNG DER LEISTUNGEN ODER DER MONTAGE SOLCHER NICHT KORREKTEN DÜSEN.

BEI NICHTBEFOLGUNG DER IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN VORSCHRIFTEN DURCH DEN VERWENDER ODER DEN INSTALLATIONSTECHNIKER LEHNT DER HERSTELLER JEDE VERANTWORTUNG AB UND HAFTET SOMIT NICHT FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER STÖRUNGEN, DIE AUF EIN SOLCHES VERHALTEN ZURÜCKFÜHRBAR SEIN SOLLTEN.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1. TECHNISCHE DATEN

1.1 TABELLE I: GASKOCHSTELLEN KATEGORIE II (METHAN und FLÜSSIGGAS)

MODELL		C4GA7-SP	C6GA11-SP
Außenmaße	Typ	A1	A1
Breite	mm	700	1100
Tiefe	mm	735	735
Höhe	mm	850	850
Gesamthöhe	mm	930	930
Gasanschluß	"A"	1/2"	1/2"
Brenneranz. und Wärmeleistung			
Klein (1)	3,5 kW	2	3
Mittel (1)	6,0 kW	2	3
Gesamt-Nennwärmeleistung	kW	19	28,5
Gasverbrauch (15 °C)			
Flüssiggas G30/G31	g/h	1498-1476	2248-2214
Methan H-G20	m^3/h	2,01	3,02
Methan L-G25	m^3/h	2,34	3,51
Aufnahme *	kW	-	-
Nettogewicht	kg	-	-
(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W			

* Spannung: 1N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR
Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Täfelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.

KOCHFELD
ARBEITSFLÄCHE aus undurchlässigem Inox-Stahl AISI 304.

ROSTE aus gehärtetem Gußeisen für hohe Temperaturen (RAL).

BRENNER aus verchromtem Gußeisen, emailliert (RAL), Messing-Flammentrenner mit Flammenhaltung, Leitflammenzündung, fixe Düsen für die verschiedenen Gastypen.

HÄHNE aus gedrucktem Messing, emailliert, mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Gasabstellung bei unabsichtlichem Erlöschen der Leitflamme. Einstellung der Mindest- und Höchstfördermenge.

HAHNGRIFFE aus athermischem Material.

2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1.

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ÜBER DIE GASKOCHFELDER SERIE

Diese Anleitung gilt für unsere Gaskochfelder Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

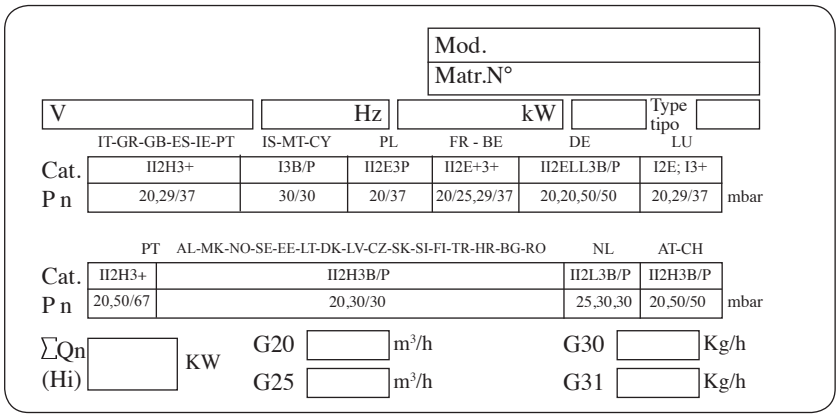
Siehe Tabelle 1.1.

Das Schild nach EN-Norm 203 Teil 1-2 befindet sich:

a) bei den Top-Geräten (zum Aufsetzen) auf der Rückseite oder im Innern.

Beispiel Italien-Schild: Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck
Pi = Druck an der Düse



MERKE: Die Namen der Düsen “2H” und “3+” sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.
2H = G 20 - 20 mb
3+= G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!
Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb. 3), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammendüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.
Achtung: Wenn der “dynamische” Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist. (G20 - G25)
Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 - 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.
Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 - 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen.
Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

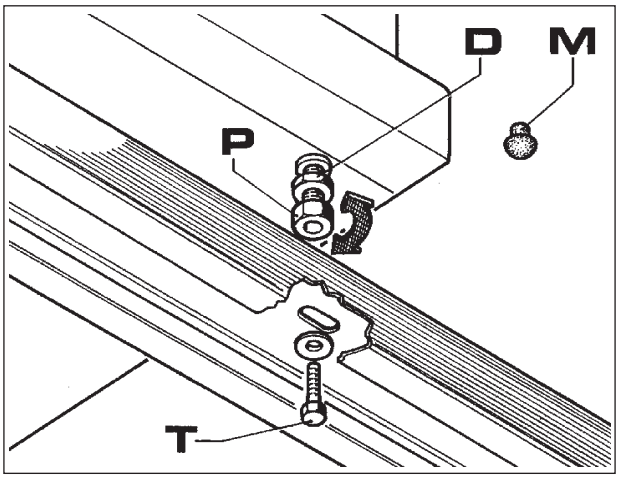
2.7 KONTROLLE

KONTROLLE DES VORDRUCKES (Pe) Abb. 1
Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.
Die Druckentnahmestelle Abb. 1 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2” hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden (Abb. 3 Pos. 4) und den “dynamischen” Vordruck ermitteln.
Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

2.2 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen “Installation von Gasanlagen”.
- Die Normen “Installation von Elektroanlagen”.
- Die Bestimmung der Stromlieferstelle.
- Die Hygienenormen.



2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m^3/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, im dem das Gerät aufgestellt wird.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 MONTAGE VON TOP-GERÄTEN AUF UNTERGESTELLEN ODER KRAGSTRUKTUREN

Alle Top-Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen (P) ausgestattet:

- Soll das Gerät frei auf einem Tisch oder einer Aufstandfläche aufgestellt werden, die Füße (P) laut Abbildung so lange aus- oder einschrauben, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) zur Sperrung des Fußes festziehen. Um das Abrutschen zu verhindern, die Gummistopfen (M) in die unteren Löcher der Füßchen einstecken.
- Soll das Gerät auf einer auskragenden Unterlage oder Halterung befestigt werden, die Füßchen (P) einregulieren, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) festziehen, um die Füßchen zu sperren. Danach von unter her mit den M5-Schrauben (T) und den entsprechenden Unterlegscheiben durch abbildungsgemäßes Aufschrauben festmachen.

2.6 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1 und Art. 2.5).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.

*** MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**

- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, dass es an den Verbindungsstellen keine Leckagen gibt.

ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE. GERÄTTYP: A1

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m3/h • kW Wärmeleistung).
Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist.
Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.
Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.
Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammendüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (Pi) Abb. 2
Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters (Abb.2).
Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

EINSTELLUNG DER "ALLGEMEINEN" WÄRMELEISTUNG
Die eventuelle Umrüstung auf eine andere Gasart muß durch einen befugten Installateur oder eine berechtigte Dienststelle erfolgen. Folgende Wärmeleistungen können zu kontrollieren sein:

- die Nennwärmeleistung auf dem Schild
- die Spitzenwärmeleistung in der Höchststellung
- die Mindestwärmeleistung in der Kleinststellung.

Zu allererst kontrollieren, ob das Gerät bereits zur Aufnahme der im Gasnetz verfügbaren Gasart vorbereitet ist und im Falle der Notwendigkeit einer Umrüstung die Markierung auf den Düsen, sowie auch die Kleinststellungs-Einstellschraube und By-Pass gut mit der Tabelle II Einspritzdüsen vergleichen.

EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG
Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II Einspritzdüsen ganz eingeschraubt werden muß.

Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe ( ) anzünden und nach etwa 5 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe ( ) drehen.

KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS
Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.
Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.
Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.
Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.8 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch des Gerätes sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.
Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

3.1 KOCHFELD

- Die Roste, Flammentrenner und den Brennerkörper abnehmen.
- Die Drehknopf abnehmen.
- Das Stirnbrett abmontieren.

AUSTAUSCHEN DER KOCHFELD-BRENNERDÜSE
Die Düse (Abb. 2 Pos. 2) des Brenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen (12er-Schlüssel) und dabei die Tabelle II Einspritzdüsen.

AUSTAUSCHEN DER DÜSE DES KOCHFELD-LEITFLAMMENBRENNERS
- Die beiden Sperrplättchen (Abb. 3 Pos. 4) mit einem 4mm-Inbus-Steckschlüssel abmontieren.
- Den Kopf des Leitflammenbrenners heben (Abb. 3 Pos. 5).
- Die Düse (Abb. 3 Pos. 4) des Leitflammenbrenners mit der für die gewählte Gasart geeigneten Düse austauschen und dazu den 5er-Schlüssel verwenden und die Tabelle II Einspritzdüsen Kap. Einspritzdüsen.
- Vor Montage des Kopfes (Abb. 3 Pos. 5) die Primärluft durch das Drehen ihres Einstellers (Abb. 3 Pos. 6) einregulieren. Die Leitflamme anzünden und die Höhe und Qualität der Flamme kontrollieren, die weder zu schwach noch zu straff sein darf, etwa 20 mm messen und sich fast vom Kopf abheben soll, ohne jedoch an der Spitze gelb zu sein (Flüssiggas).

AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTELLUNGS-EINSTELLSCHRAUBE: BY-PASS
- Die Einstellschraube der Mindestwärmeleistung By-Pass (Abb. 2 Pos. 1) mit der für die gewählte Gasart geeigneten Schraube ersetzen, unter Einhaltung der Tabelle II Einspritzdüsen.
- In der Kleinststellung muß die Wärmeleistung etwa 30% der Nennwärmeleistung betragen. Beim schnellen Drehen des Knopfes von der Höchststellung ( ) auf die Kleinststellung ( ) darf der Brenner nicht erlöschen oder rückschlagen.

4. ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

ANZÜNDEN DES KOCHFELDBRENNERS

- Zum Anzünden der Kochfeldleitflamme den Drehknopf (Abb. 7) bis auf das Symbol ( ) nach links drehen, auf dieser Stellung stark auf ihn drücken und die Leitflamme anzünden. Noch etwa 20 Sekunden lang auf ihn drücken: beim Loslassen muß die Leitflamme angezündet bleiben, ansonsten ist der Vorgang zu wiederholen.

  Zum Anzünden des Brenners den Knopf für die Höchstsstellung auf ( ) und für die Kleinststellung auf ( ) drehen. Sollen die Brenner ganz gelöscht werden, den Knopf auf ( ) drehen.r.

EMPFOHLENE BEHÄLTER

Art des Brenners	6 KW	3,5 KW
Empfohlener minimaler Durchmesser	220 mm	200 mm
Empfohlener maximaler Durchmesser	380 mm	300 mm

ANMERKUNG Auf dem kleinen Brenner kann ein Reduzierrost verwendet werden.

5. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

AUSTAUSCHEN DER BESTANDTEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen nachfolgender Bestandteile:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Drehknöpfe abnehmen;
- das Stirnbrett abmontieren;
- eventuell die Roste, Flammentrenner und Brenner abnehmen.

Nun können die wichtigsten Bestandteile ersetzt werden.

A) Thermoelement des Kochfeldes (Abb. 3)

- die Mutter (7) mit einem 8er-Schlüssel abmontieren;
- die Mutter (Abb. 2 Pos. 3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- ein neues Thermoelement der gleichen Art in der umgekehrten Folge wieder montieren.

B) Brennerhahn des Kochfeldes (Abb. 2)

- die Mutter (3) mit einem 9er-Schlüssel abmontieren;
- alle Gasanschlüsse (4-5-6) abmontieren;
- in der umgekehrten Reihenfolge einen neuen Hahn montieren;
- Vorsicht auf das By-Pass! Die Einstellschraube der Kleinststellung By-Pass ersetzen oder umkehren.

WICHTIG: Mit Seifenblasen kontrollieren, daß keine Undichtigkeiten das Austreten von Gas erlauben. Der Anschluß muß absolut dicht sein!

6. WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

WICHTIG

Nach Verwendung von Reinigungsmitteln muß die Platte nachgespült und zum Trocknen einige Sekunden lang angeheizt werden. Von Zeit zu Zeit einen Ölfilm oder einen gleichwertigen Schutzfilm auftragen.

So bleibt die Platte immer wie neu erhalten.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

ÍNDICE

CAPÍTULO	*DESCRIPCIÓN*	*PÁGINA*
	Observaciones generales	36
1.	**Datos técnicos**	**37**
1.1	Tabla 1: Encimeras a gas, Categoría II (Gas metano y GPL)	37
1.2	Características técnicas	37
2.	**Instrucciones para la instalación**	**38**
2.1	Informaciones sobre las planchas a gas	38
2.2	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	38
2.3	Lugar de instalación	38
2.4	Ubicación	38
2.5	Montaje aparatos top sobre bases o soportes voladizos	39
2.6	Conexión de la instalación del gas	39
2.7	Controles	39
2.8	Introducción del usuario	40
3.	**Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas**	**41**
3.1	Planchas de cocción	41
4.	**Intrucciones para el usuario**	**41**
5.	**Sustitución de los componentes más importantes**	**42**
6.	**Mantenimiento**	**42**
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES.	
	SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	43
	DATOSTÉCNICO	44
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	56

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

No lave el aparato con chorro de agua directo de alta presión

PROCEDIMIENTO EN CASO DE QUE EL APARATO NO SE UTILICE DURANTE MUCHO TIEMPO.
Tras haber limpiado bien la máquina, pase enérgicamente por todas las superfixcies de acero un paño empapado de aceite de vaselina, de modo que se extienda una capa protectora.

EL TIPO DE BOQUILLA INDICADA EN LAS TABLAS ES FRUTO DE RIGUROSAS PRUEBAS DE LABORATORIO, POR LO QUE UNA SUSTITUCIÓN CON OTRO DIFERENTE, ADEMÁS DE ANULAR CUALQUIER GARANTÍA, NO APORTA NINGUNA MEJORA EN LAS PRESTACIONES O EN EL MONTAJE.

EN CASO DE FALTA DE OBSERVACIÓN DE LAS NORMAS CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, TANTO POR PARTE DEL USUARIO COMO POR PARTE DEL TÉCNICO DE LA INSTALACIÓN, LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD Y CUALQUIER EVENTUAL ACCIDENTE O ANOMALÍA CAUSADO POR TAL FALTA DE OBSERVACIÓN.

LA CASA FABRICANTE DECLINA TODAS RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE MANUAL, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRENTA. SE RESERVA ADEMÁS EL DERECHO DE APORTAR AL PRODUCTO LAS MODIFICACIONES QUE SE CONSIDEREN ÚTILES O NECESARIAS SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 TABLA 1: ENCIMERAS A GAS, CATEGORÍA II (GAS METANO y GPL)

MODELO		C4GA7-SP	C6GA11-SP
Dimensiones exteriores	Tipo	A1	A1
Anchura	mm	700	1100
Profundidad	mm	735	735
Altura	mm	850	850
Altura máxima	mm	930	930
Toma del Gas	"A"	1/2"	1/2"
N° de quemadores y capacidad térmica nominal			
Pequeño (1)	3,5 kW	2	3
Mediano (1)	6,0 kW	2	3
Capacidad térmica nom. total	kW	19	28,5
Consumo de gas (15 °C)			
G.P.L. G30/G31	g/h	1498-1476	2248-2214
Metano H-G20	m^3/h	2,01	3,02
Metano L-G25	m^3/h	2,34	3,51
Consumo *	kW	-	-
Peso neto	kg	-	-
(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 200 W.			

* Tensión: 1N AC 220...240 V 50 Hz

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA
Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.

COCINA
MESA DE TRABAJO de acero inoxidable AISI 304 hermética.
PARRILLAS de fundición porcelanada para altas temperaturas (RAL).
QUEMADORES de fundición cromada, esmaltado (RAL) partidor de llama de latón y llama estabilizada, encendido con llama piloto, inyectores fijos para los distintos tipos de gas.
GRIFOS de latón estampado, con válvulas de seguridad con termopar para la interrupción automática del paso del gas en caso de que la llama piloto se apague accidentalmente. Regulación entre el mínimo y el máximo.
MANIVELAS GRIFOS de material atérmico.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

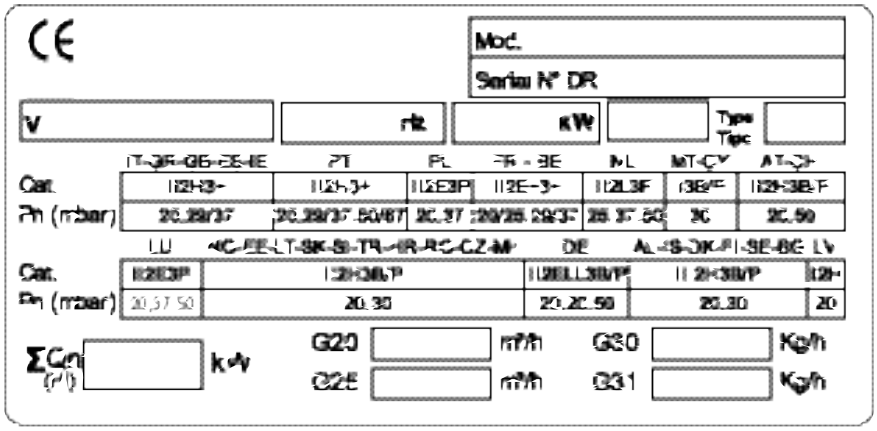
(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1).

OBSERVACIONES:
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 80°C y debe ser incombustible.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS PLANCHAS A GAS

El presente manual es válido para nuestras planchas tipo A1 Categoría II (Gas natural y Líquido G.P.L). Véase tabla 1.1
La etiqueta según las normas EN437 y EN 203-1-2 se encuentra: en la parte trasera o en el interior.

Ejemplo de placa Italia: Cat. II 2H3+
Pe = Presión anterior al aparato
Pi = Presión en el inyector



2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:
- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, el cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación de la cocina.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas “Instalación equipos eléctricos”
- La reglamentación de la compañía de suministro de energía eléctrica.
- Normas higiénicas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m^3/h * Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

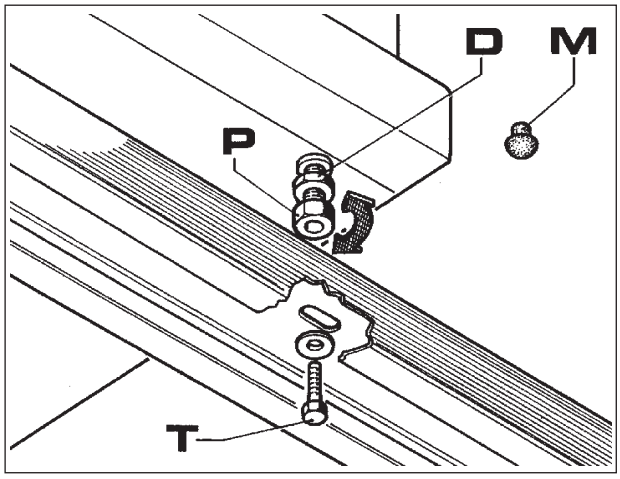
2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para ser empotrado.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 MONTAJE APARATOS TOP SOBRE BASES O SOPORTES VOLADIZOS

Todas las cocinas constan de patas de altura regulable (P):

- Cuando se trata de un aparato de sobremesa, hay que enroscar o desenroscar las patas (P) como se indica en la figura hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Para impedir que resbale, colocar en los agujeros inferiores de las patas los tapones de goma (M).
- Cuando se fija el aparato en una base o en un soporte de voladizo, hay que regular las patas (P) hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Fijar luego desde abajo con los tornillos M5 (T) con las arandelas correspondientes, enroscándolas en las patas como se indica en la figura.



2.6 CONEXIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con el quemador encendido (véase la Fig. 1).
- El aparato ha sido probado y predispuesto para funcionar a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** Nota. Si la presión de la red varía más del 10% de la presión nominal se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**

- La conexión con la red de gas tiene que ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y tiene que ser colocado antes un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de empalme, con los instrumentos adecuados o con agua jabonosa.

DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN.
APARATO DE TIPO: A1

El aparato a gas tiene que ser instalado debajo de una campana de aspiración cuya instalación tiene que realizarse en el respeto de las Normas. (Para este aparato debe ser de por lo menos 2 m^3/h* Kw C.T (Capacidad Térmica).

Controlar la aireación de la cocina: debe ser según las normas vigentes.

CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría correspondientes al gas de la red de suministro.

Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores “2H” y “3+” se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y los inyectores correspondientes, la distancia X mm. de la regulación del aire de entrada (véase la Fig. 3) el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: está prohibida la conexión si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

2.7 CONTROLES

CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (Pe) Fig. 1

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 1 se encuentra en la conexión del gas G 1/” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (Pi) Fig. 2

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 2)
La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme, especialmente en el horno o en las placas de cocción.

CONTROL DE LA CAPACIDAD TÉRMICA "GENERAL"

Una eventual transformación a otro tipo de gas (véase Cap. 4) tiene que ser realizada por un instalador o asistente autorizado.
La capacidad térmica a controlar puede ser:

- la capacidad térmica nominal indicada en la placa
- la capacidad térmica máxima en posición máxima
- la capacidad térmica mínima en posición mínima

Controlar antes que nada si el aparato está predispuesto para el gas y la presión destribuida en la red, en caso de transformación para el funcionamiento a otro tipo de gas, controlar muy bien la marcación sobre los inyectores, el tornillo de mínimo y by-pass con las Tablas II Inyectores.

REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass "calibrado", apretado hasta el fondo según la Tabla II,

Encender el quemador como se describe en el Cap. 6 "Instrucciones para el usuario" en la posición mínima ( ), girar después de unos 15 minutos de precalentamiento la manivela, colocándola en la posición de mínimo ( ).

CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación "Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L."

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Controlar que la descarga de los gases de combustión sea normal.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.8 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambio.

Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

3.1 PLANCHAS DE COCCIÓN

- Quitar las parrillas, el partidor de llama y el cuerpo del quemador
- Quitar las manivelas
- Desmontar la parte frontal.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR DE LA MESA DE TRABAJO

Sustituir el inyector (Fig. 2 pos.2) del quemador (llave del 12) con el correspondiente para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II Inyectores Cap. 2.6.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO DE LA MESA DE TRABAJO

- Desmontar las dos platinas de bloqueo (Fig. 3 pos. 4) con una llave de Allen de 4 mm.
- Levantar la cabeza del quemador piloto (Fig. 3 pos. 5)
- Sustituir el inyector (Fig. 3 pos. 4) del quemador piloto, usando la llave del 5, con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.
- Antes de montar la cabeza (Fig. 3 pos. 5) regular el aire de entrada, girando el regulador del mismo (Fig. 3 pos. 6). Encender el piloto y controlar la longitud y la calidad de la llama que tiene que ser no demasiado débil ni demasiado alta y de unos 20 mm. de largo, separándose casi de la cabeza pero sin crear una punta amarilla (Gas G.P.L).

SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS

- Sustituir el tornillo de la capacidad térmica mínima, by-pass (Fig. 2 pos. 1) con el correspondiente para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.

  La capacidad térmica en la posición de mínimo tiene que ser un 30% aproximadamente de la capacidad térmica nominal.

  Cuando se gira la manivela veloz desde la posición máxima ( ) a la posición mínima ( ) el quemador no tiene que apagarse.

4. INTRUCCIONES PARA EL USUARIO

ENCENDIDO QUEMADOR DE PLACA (COCINA)

- Para encender el piloto de la cocina, apretar la manivela (Fig. 7) girándola hacia la izquierda hasta el símbolo ( ), ya en la posición apretar a fondo y encender el piloto. Mantener apretada la manivela unos 20 segundos; al soltarla la llama del piloto tiene que quedar encendida, si así no fuera, repetir la operación. Para encender el quemador girar la manivela hasta la posición ( ) para el máximo y hasta la posición ( ) para el mínimo. Para apagar completamente los quemadores, poner la manivela en la posición ( ).

ENVASES RECOMENDADOS

Tipo de quemador	6 KW	3,5 KW
Diámetro mínimo recomendado	220 mm	200 mm
Diámetro máximo recomendado	380 mm	300 mm

NOTA: En el quemador pequeño es posible disponer de una rejilla de reducción.

5. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Tiene que ser efectuada sólo en un "Centro de Asistencia Autorizado" !!!

Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:

- cerrar el grifo de gas en entrada;
- cerrar las manivelas;
- desmontar parte delantera;
- si fuera necesario quitar las parrillas, los partidores de llamas y los quemadores.

Entonces se pueden sustituir los componentes más importantes.

A) Termopar quemador mesa de trabajo (Fig. 3).

- desmontar la tuerca (7) con una llave del 8
- desmontar la tuerca (Fig. 2 pos. 3) con una llave del 9.
- montar un nuevo termopar del mismo tipo siguiendo el orden inverso al del montaje.

B) Grifo quemador mesa de trabajo (Fig. 2).

- desmontar la tuerca (3) con una llave del 9;
- desmontar todas las tomas del gas (4-5-6)
- montar un nuevo grifo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- toma by-pass. Sustituir o invertir el tornillo del mínimo by-pass.

Nota: controlar que no haya pérdidas de gas usando burbujas de jabón, la estanqueidad tiene que ser perfecta.

6. MANTENIMIENTO

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causan problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

IMPORTANTE

Después del empleo de detergentes, enjuagar la plancha y encendiéndola algunos instantes, dejarla secar. Periódicamente extender una ligera capa de aceite u otro producto apto para la protección.

La plancha estará siempre como nueva.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave.

  El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

TABELLA II: Gas, pressione e categorie nei vari paesi. Secondo EN 437 - EN 203-1-2
TABLE II: Gas, pressure and classes in different countries. As per EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: pressions et catégories dans les différents pays. Selon les normes EN 437 - EN 203-1-2-Gas
TABLEAU II : Gaz, Druck und Kategorien in den verschiedenen Ländern. Nach EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: Gas, presión y categorías en los diferentes países. Según EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION – DRUCK - PRESIÓNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO										
Iniettore Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronomy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA POLEN POLOGNE POLAND POLONIA	ALEMANIA DEUTSCH. ALLEMAGNE GERMANY GERMANIA	LUXE. LUXEM. LUXEM. LUXEM. LUXEN.	FRANCIA FRANKREICH FRANCE FRANCE FRANCIA	AUSTRIA ÖSTERREICH AUTRICHE AUSTRIA AUSTRIA	DINAMARCA DÄNEMARK DANEMARK DENMARK DANIMARCA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL PORTUGAL PORTUGAL PORTUGAL PORTOGALLO	HOLANDA HOLLAND HOLLANDE NETHERLANDS OLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUÍA CROATIA RUMANIA REPÚBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE ISLANDIA
2H	G20	20	17	25					II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+		II2H3B/P	
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P+								
2L	G25	25	20	30									II2L3PB/P		
2L	G25	25	20	30											
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P									
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+							
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P			II2L3B/P	II2H3B/P	I3B/P
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P						
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45			II2E3+	II2E+3+			II2H3+	II2H3+			
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+			
3P	*G31	30	25	35											
3P	*G31	37	25	35	II2E3P										
3P	*G31	50	42,5	57,5											

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TIPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Swizerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37

IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	II2H3B/P	20,30/30
LU	Luxemburg	II2E3P+	20,29-37
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3B/P	25,30-30
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			**3,5Kw**	**6,0Kw**	
Tipo – Type – Bauart			**A1**	**A1**	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	**(kW)**		**3,5**	**6**	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	**G20**	**m³/h**	**0,371**	**0,635**	
	G30/31	**Kg/h**	**0,276/0,272**	**0,473/0,466**	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G20 mbar 20**		**140K**	**175K**	
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	
BY PASS-Ø-1/100mm			**85**	**110**	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,15**	**2,1**	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G20 mbar 20**		**35**	**35**	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	**G30/31 mbar 28-30/37**		**95K**	**115K**	
R.D.A.-X mm			**-**	**-**	
BY PASS-Ø-1/100mm			**55**	**75**	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	**(kW)**		**1,15**	**2,1**	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	**G30/31 mbar 28-30/37**		**21**	**21**	

Country	**CAT/KAT**	**GAS/GAZ**	**G20**	**G30/G31**	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	**II2H3+**	p(mbar)	**20**	**28-30/37**	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		78K	105K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G25	m³/h	0,394	0,676	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,272	0,473/0,466	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		35	35	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31	
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G25	m³/h	0,431	0,739	
	G30/31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto			35	35	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		145/250K	190/250K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	115R	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		78K	105K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G25	m³/h	0,431	0,739	
	G30/G31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		145/250K	185/250K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	115	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		35	35	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 30/30		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,35	2,15	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 30/30		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G30/G31	
NL	II2L3B/P	p(mbar)	25	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G31	Kg/h	0,272	0,466	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3	3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
LU	II2E/3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G31	Kg/h	0,272	0,466	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
	G30/G31	Kg/h	0,276/0,272	0,473/0,466	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K	115K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		21	21	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		78K	105K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			50	65	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G30/G31	Kg/h	0,276/0,239	0,473/0,410	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30-G31 mbar30/30		95K	115K	
R.D.A. Xmm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			55	75	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar30/30		21	21	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31	
MT- CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

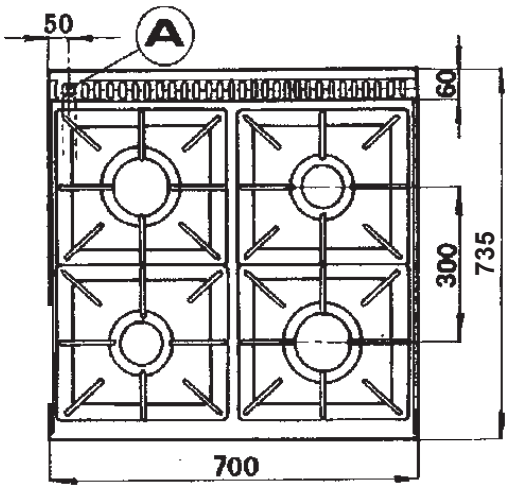
TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees tecniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos : C4GA7-SP/ C6GA11-SP					
Bruciatori - Burners - Brûleurs - Brennen - Quemadores			3,5Kw	6,0Kw	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		3,5	6	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,371	0,635	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		140K	175K	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	110	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		1,15	2,1	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		35	35	

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G20	
LV	I2H	p(mbar)		20	

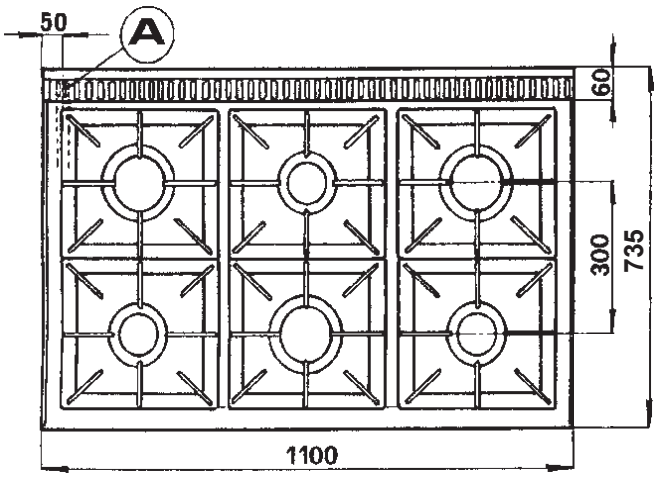
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm
Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm
RDA:Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air;Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ; Regulación de la entrada del aire
3,5Kw:bruc.piccolo;Small burner;Petit bruleur;Kleinen brenners;Quemador pequeno
6.0Kw:Bruc.medio;Medium burner;Bruleur moyen;Mittleren brenners;Quemador mediano

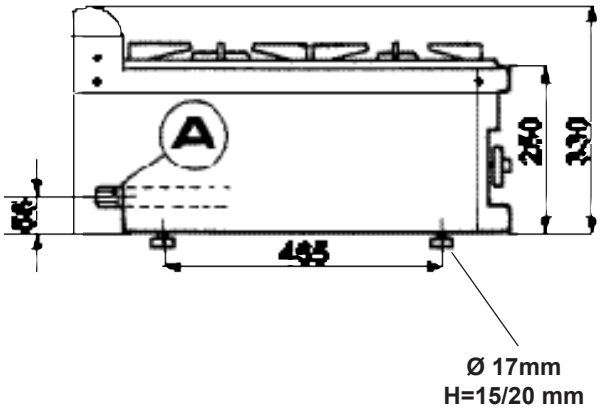
SCHEMI DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

C4GA7-SP



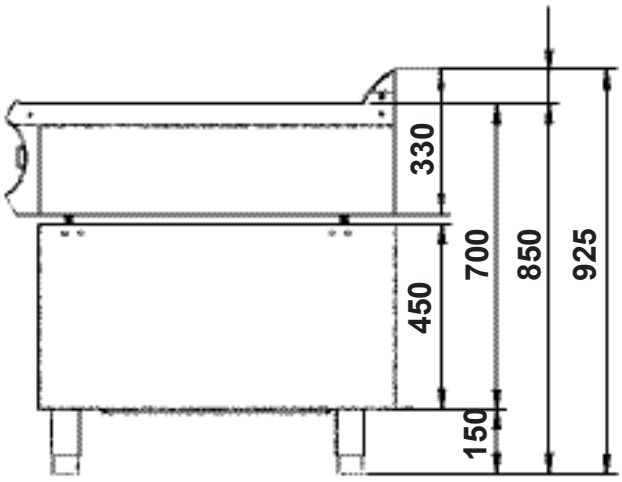
C6GA11-SP



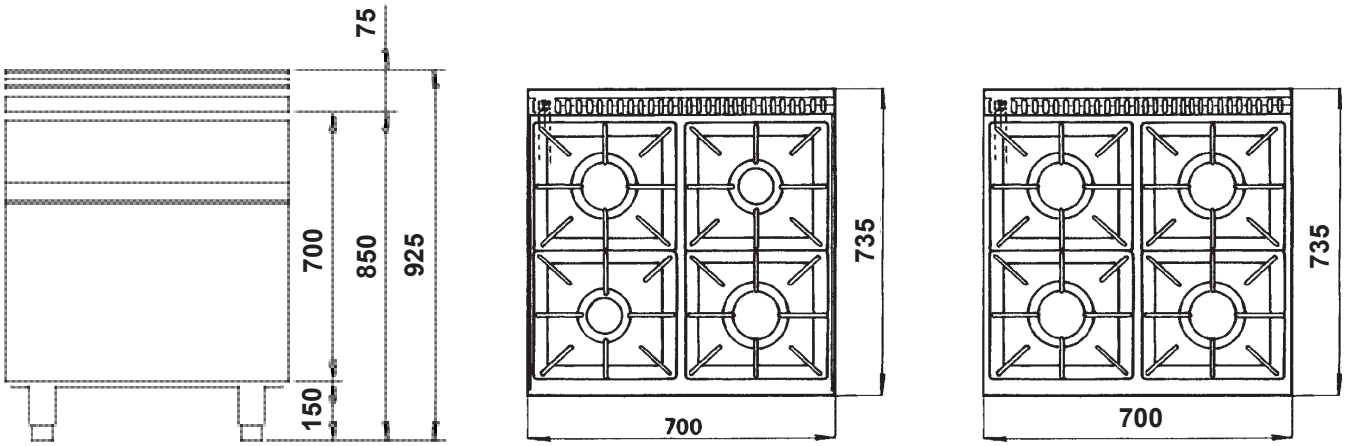


A) attacco gas G1/2"
gas connection G1/2"
Raccord gaz G1/2"
Gasanschluß G1/2"
Toma de gas G 1/2"

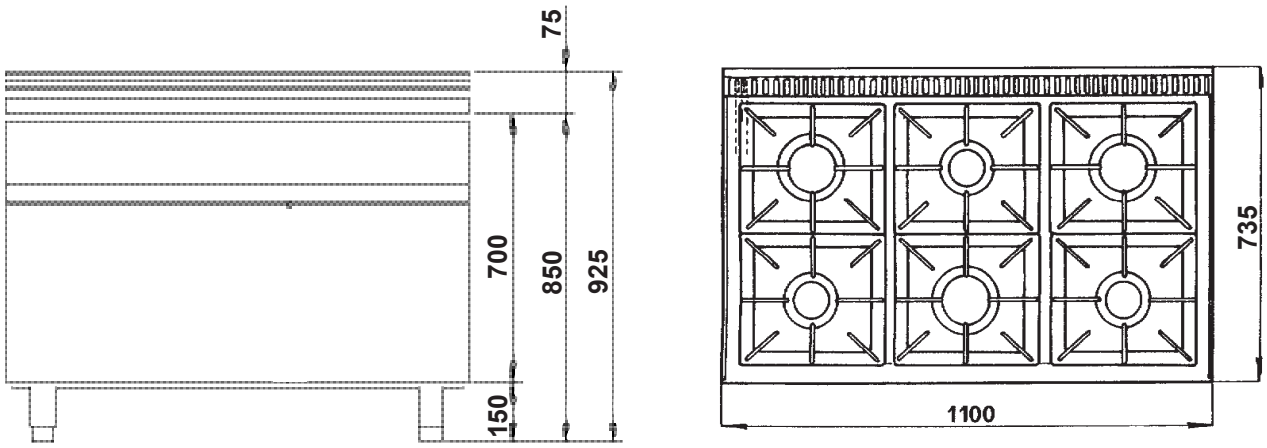
SCHEMI DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION
INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



C4GA7-SP



C4GA7-SP



C6GA11-SP

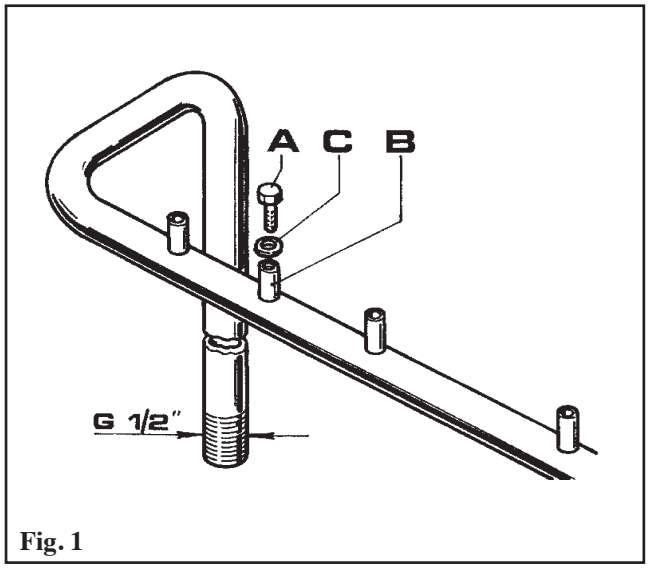


Fig. 1

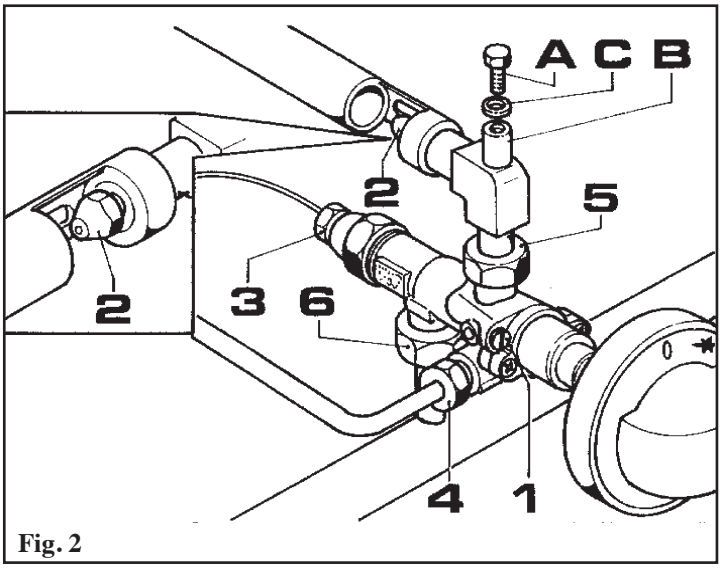


Fig. 2

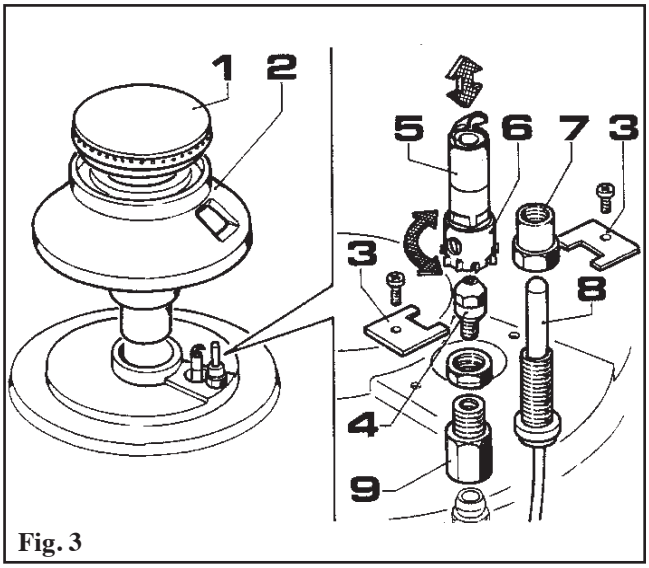


Fig. 3

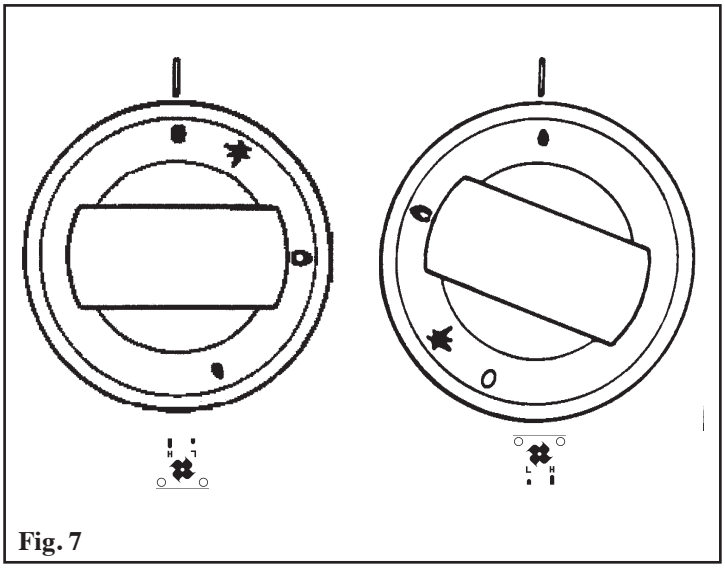


Fig. 7

I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.